

SOMMERFEST

Unsere Buffets sind buchbar ab 30 Erwachsenen.

bootshaus
RESTAURANT – EVENTS

0621-3247767

event@bootshaus.net
www.bootshaus.net

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Da unsere Produkte frisch zubereitet werden, behalten wir uns vor, unsere Buffets der Saison und der jeweiligen Personenanzahl anzupassen. Speisenänderungen können bis 14 Tage vor der Veranstaltung durch uns vorgenommen werden.
Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten berücksichtigen wir gerne separat, ist eventuell mit einem Aufpreis verbunden. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir individuelle Menüs und Buffets neu kalkulieren müssen und der Preis von den hier aufgeführten Preisen abweichen kann.

SOMMERFEST

BUFFET REGIONAL

VORSPEISE

| Marinierte Tafelspitzsülze mit Pilzvinaigrette und frischen Kräutern
| Eingelegter Handkäse mit „Musik“ und Schnittlauch
| Goudawürfel mit dunklen und hellen, kernlosen Trauben
| Landbrot mit Kräuterquark

HAUPTGANG

| Knusprige Kurpfälzer Brat-* und Feuerwurst (*auch als Geflügel- oder vegane Wurst auf Bestellung möglich)
| Langsam geschmorter Schaschlik von der Pute mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Sauce
| Quiche von Pfälzer-Kartoffeln, Lauch und geriebenem Käse
| Gurkensalat mit Schmand, grobem Senf und roten Zwiebeln
| Salat von gekochten Karotten und Knollensellerie mit Weißweinmarinade
| Pfälzer Kartoffelsalat mit klassischem Essig-Öl-Dressing und Schnittlauch
| Knackige Blattsalate mit bootshaus-Hausdressing und Juliennegemüse

PREIS PRO PERSON € 48,90

LUST AUF DESSERT?

| Frischer Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze
| Cremiges Tiramisu mit feinherbem Kakaopulver
| Panna Cotta mit Himbeersauce

Wählen Sie zwei Desserts – 8,00 € pro Person auf den o.g. Buffetpreis.

SOMMERFEST

BUFFET MEDITERRAN

VORSPEISE

| Tomate Caprese - Kirschtomaten und Mozzarellabällchen in Balsamico-Olivenölmarinade mit frischem Basilikum
| Italienischer Pastasalat mit Rucola, schwarzen Oliven und Späne von Parmigiano Reggiano
| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen
| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie
| Tzaziki – Quark-Jogurt-Creme mit Dill, Gurke und Zitrone
| Ofenfrisches Baguette

HAUPTGANG

| Gegrillte, italienische Salsiccia
| Saftiges Gyros von der Pute mit Zwiebeln und Paprika
| Seehechtfilet Pil Pil mit frittiertem Knoblauch und Chili in Olivenöl
| Griechischer Schafskäse mit roten Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Knoblauch mit mildem kretischem Olivenöl
| Ratatouille - langsam, geschmortes Gemüse aus Südfrankreich
| Papas Arrugadas - Meersalzkartoffeln mit Mojo Rosso
| Knackige Blattsalate mit bootshaus-Hausdressing und Juliennegemüse

PREIS PRO PERSON € 50,90

LUST AUF DESSERT?

| Frischer Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze
| Cremiges Tiramisu mit feinherbem Kakaopulver
| Panna Cotta mit Himbeersauce

Wählen Sie zwei Desserts – 8,00 € pro Person auf den o.g. Buffetpreis.